

PV164S-1



Familia Encimera de cocción

Instalación Tradicional Dimensión 60 cm Alimentación Gas Tipología Gas

Código EAN 8017709220112



Estética









Estética Línea Color Plata Acabado Cristal Material Cristal

Tipo de vidrio Estándar (claro)

Borde de vidrio Biselado Cristal en acero Sí

Rejillas

Parrillas de fundición

Quemadores Llama vertical, diseño plano Material de los quemadores Aluminio

Tipo de regulación mandos Mandos Posición mandos Frontal N.º de mandos 4 Color mandos Negro

Serigrafiado Logo Color de la serigrafía Blanco

Otros colores disponibles Blanco, Negro

Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas Número total de zonas de cocción

Características técnicas

SMEG SPA 19/12/2025



Anterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW Anterior derecha - Gas - AUX - 1.10 kW

Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Conexión automática Sí

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

1 W

220-240 V

Tensión (V) Tipo de cable eléctrico

Monofase

Frecuencia (Hz) Largo del cable de alimentación

50/60 Hz 120 cm

Conexión de gas

Otros inyectores de gas

Tipo de gas Conexión de gas

incluidos

G20/G25 gas natural Cilindrico

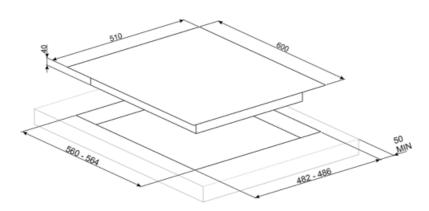
G30 Gas Liquido GPL, G110

Gas ciudad

Otras conexiones de gas Cónica previstas

Datos nominales de 7500 W

conexión gas



SMEG SPA 19/12/2025



Symbols glossary



Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Glass-on-Steel: la solución Glass-on-Steel provista en placas y fregaderos de vidrio Smeg, tiene una lámina de acero inoxidable debajo del vidrio. Estéticamente invisible, este recurso aumenta la robustez de la parte superior: de hecho, incluso en el caso de una rotura accidental, las astillas no se dispersan, sino que permanecen unidas a la parte superior.



High-Flame: los quemadores High-Flame producen una llama casi vertical que reduce la pérdida de calor y aumenta la potencia transferida a la olla.



Knobs control

SMEG SPA 19/12/2025